

GRANOFERM: LA NUOVA FARINA CON CRUSCA FERMENTATA DI MOLINO MERANO



PERSONALIZZA E DIVERSIFICA LA TUA OFFERTA CON GRANOFERM:

LA FARINA DI TIPO 1 CON CRUSCA FERMENTATA PRODOTTI DA FORNO CON COMPONENTI AROMATICHE UNICHE, STRUTTURE E TEXTURE ECCEZIONALI.

ANDREA PAGANO, pizzaiolo e tecnico di panificazione e **MICHELE STAGNI**, direttore vendite Italia di Molino Merano ti faranno conoscere l'innovatissima **farina di Molino Merano con crusca fermentata**.

La fermentazione della crusca dona ai prodotti la tipica acidità del pane a lunga fermentazione e ne aumenta la shelf-life.



Castellani srl



15:30-17:30



Lunedì, 14.11.2022

ISCRIVITI SUBITO!
I POSTI SONO LIMITATI

Maggiori informazioni e iscrizioni:

tel: **040-232619** | Prenotazione obbligatoria tramite il proprio agente di zona

Chiusura iscrizioni il **11.11.2022** | la dimostrazione è gratuita per tutti i clienti di Castellani
Castellani srl - Via Cavalieri di Malta 11 - Muggia- Trieste



Molino Merano è un'azienda a conduzione familiare Altoatesina con sede a Lana (Bz).
Vanta una tradizione molitoria da oltre 600 anni, la conoscenza e macinazione
di più di 20 cereali diversi e la propria produzione di lievito madre.

